



Otorga el presente Certificado a:

LUIS MANUEL LEZAMA JIMENEZ

Portador(a) de la Cédula de Identidad N° V6274315

por haber aprobado:

Curso de Manipulación de Alimentos

De acuerdo a lo establecido en la Providencia Administrativa 070-2015
de fecha 15 de Julio de 2015



ELADIO AUGUSTO CABRERA HERNANDEZ

Director Estatal De La Contraloria Sanitaria Del
Estado Aragua

Facilitador(a):

ATAHUALPA RODRIGUEZ

Inspector Salud Pública



Caracas a los 27 días del mes de Junio del 2025 | Duración de (6)horas .

Contenido Programático:

MODULO I

Responsabilidad de la salud familiar y de la población en el manejo higiénico de los alimentos.

Objetivos del curso
Responsabilidad del Manipulador
Inocuidad en toda la cadena alimentaria.
Alimentos: concepto y tipos de alimentos
Peligros en los alimentos
Tipo de contaminación
Nociones generales de los peligros biológicos
ETA: Intoxicación e infecciones
Factores que favorecen la contaminación química

MODULO II

Alergias e Intolerancias Alimentarias

Sensibilidad a los alimentos
Diferencia entre alergias e intolerancias alimentarias.
Inocuidad, Peligros y alérgenos.
Aspectos fundamentales en un plan de control de alérgeno: información y evitar contaminación cruzada
Puntos críticos en un plan de control de alérgenos.
La 5 claves de la inocuidad de los alimentos, incluyendo alérgenos.

MODULO III

Manejo Higiénico en el proceso de elaboración de alimentos.

Manejo Higiénico de los alimentos.
Puntos Críticos de Control
Recepción de materia Prima.
Almacenamiento y transporte de los alimentos y productos de limpieza
Contaminación cruzada
Descongelación de los alimentos
Temperaturas de cocción
Manejos de algunos productos alimenticios
Calidad del agua y del hielo.

MODULO IV

Condiciones del establecimiento

Ubicación del lugar de elaboración.
Diseño e higiene.
Materiales de Construcción: iluminación y ventilación.
Áreas de lavado y desinfección de equipos
Áreas de recepción y almacenamiento
Áreas de proceso o preparación
Área de conservación y almacenamiento de productos terminados
Área de servido o consumo.
Área de servicios del personal
Desechos
Procedimiento de limpieza y desinfección
Control de plaga.

MODULO V

Condiciones del personal y normativa legal.

Salud.
Higiene Personal.
Vestimenta.
Hábitos Higiénicos.
Hábitos no deseable
Normativa Legal: Reglamento General de Alimentos, Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de alimentos para consumo humano.

COVID-19 E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: ORIENTACIONES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

Las empresas alimentarias deben educar e intensificar las medidas de higiene persona, evitar o reducir el riesgo de que contaminen la superficie de los alimentos o los envases con el virus. El equipo de protección personal, incluidas las mascarillas y los guantes, puede reducir eficazmente la propagación de los virus y las enfermedades en las empresas alimentarias,

Nro. Solicitud: 1890863

Fecha: 27-06-2025